



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



COLLECTION

DES

AUTEURS LATINS

AVEC LA TRADUCTION EN FRANÇAIS

PUBLIÉE SOUS LA DIRECTION

DE M. NISARD

DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE
INSPECTEUR GÉNÉRAL DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR



HISTOIRE
NATURELLE
DE PLINE

TOME. I

1711 - 1712 - 1713

PARIS. — TYPOGRAPHIE DE FIRMIN-DIDOT ET C^{IE}, RUE JACOB, 56.

YRA981: 39A J
LIBRARY

60059

Pline a donné la liste des auteurs grecs et latins qu'il a consultés pour composer son *Histoire naturelle*. Un catalogue de ces auteurs traduit de Hardouin, et çà et là augmenté et rectifié, a été placé à la suite du premier livre, et contient des renseignements très-brefs sur l'époque et les travaux de chaque écrivain.

Un catalogue pareil des artistes dont Pline parle se trouve à la fin de l'ouvrage.

Avec ces secours on n'éprouvera guère, je le pense, de difficultés à lire l'*Histoire naturelle* de Pline. Tel doit être, à mon sens, le but de toute traduction d'un livre de l'antiquité; du moins c'est le but que je me suis proposé dans celle-ci.



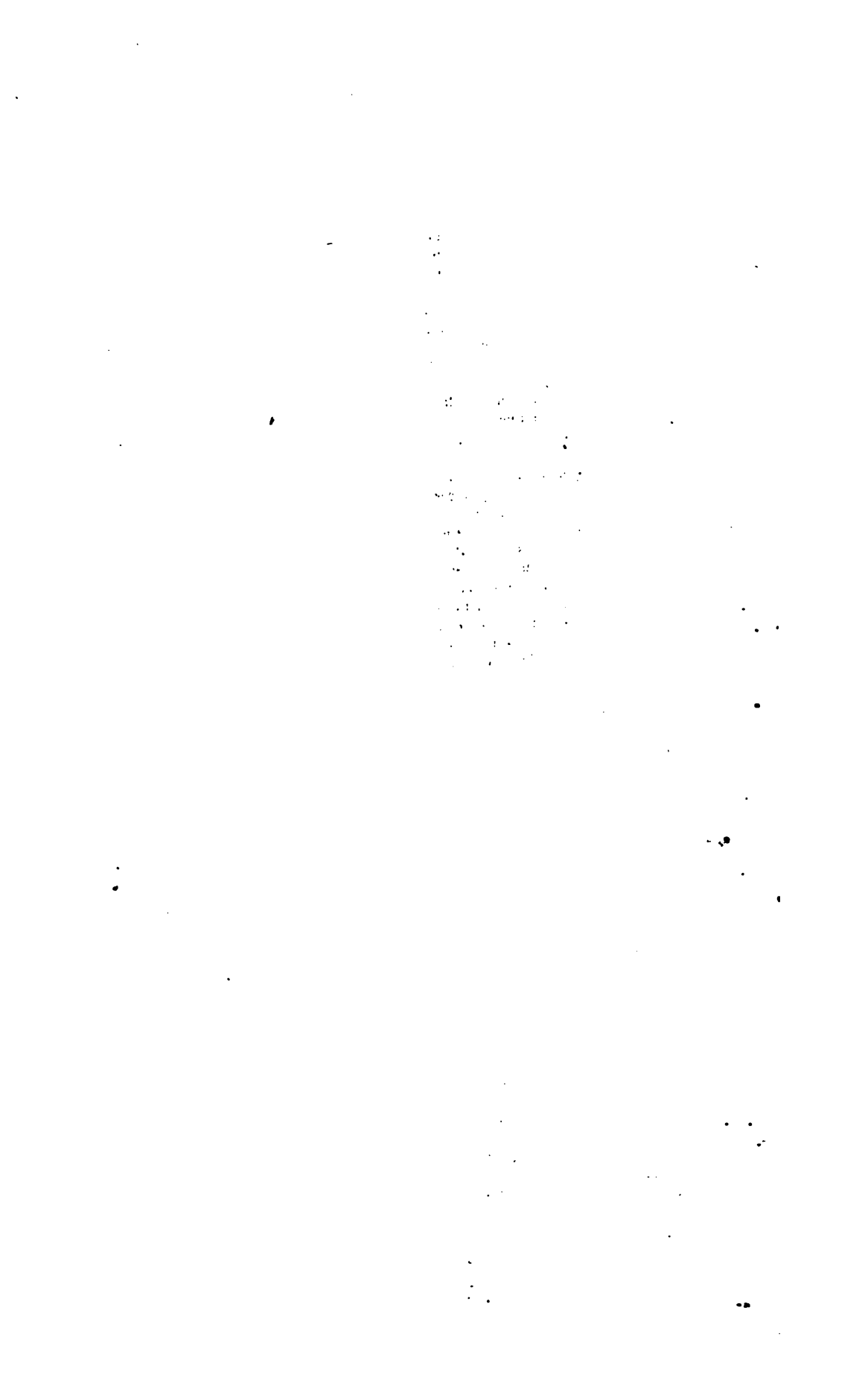


TABLE DE L'HISTOIRE DU MONDE,

LAQUELLE SERT AUSSI DE PREMIER LIVRE.

LIVRE II,

RELATIF AU MONDE ET AUX ÉLÉMENTS.

Le monde est-il fini, est-il un?	chap. I
De sa forme.	II
De son mouvement. Pourquoi est-il appelé monde?	III
Des éléments et des planètes.	IV
De Dieu.	V
De la nature des astres. Du mouvement des planètes.	VI
Des éclipses de la lune et du soleil.	VII
De la grandeur des astres.	VIII
Des découvertes faites par chacun dans l'observation du ciel.	IX
Quand reviennent les éclipses du soleil et de la lune?	X
Du mouvement de la lune.	XI
Mouvements des planètes et règles des apparitions.	XII
Pourquoi les unes paraissent-elles plus élevées, et les autres plus voisines?	XIII
Pourquoi les mêmes planètes ont-elles des mouvements dissemblables?	XIV
Généralités sur les astres.	XV

Quelles modifications présentent leurs couleurs.	XVI
Mouvement du soleil et raison de l'inégalité des jours.	XVII
Pourquoi la foudre a-t-elle été assignée à Jupiter?	XVIII
Distances des astres.	XIX
Des astres : considérations musicales.	XX
Du monde : considérations géométriques.	XXI
Des astres qui apparaissent soudain, ou comètes.	XXII
Nature, situation et espèces de ces astres.	XXIII
Théories d'Hipparque touchant les astres.	XXIV
Prodiges célestes puisés dans l'histoire. Torches, lampes, bolides.	XXV
Poutres célestes, cieux entr'ouverts.	XXVI
Des couleurs du ciel et flamme céleste.	XXVII
Des couronnes célestes.	XXVIII
Des cercles formés soudainement.	XXIX
Éclipses prolongées du soleil.	XXX
Plusieurs soleils.	XXXI
Plusieurs lunes.	XXXII
Lumière du jour durant la nuit.	XXXIII
Boucliers ardents.	XXXIV
Phénomène céleste noté une seule fois.	XXXV
Étoiles filantes.	XXXVI
Des étoiles qui se montrent sur la terre et sur la mer.	XXXVII
De l'air.	XXXVIII
Des saisons réglées.	XXXIX

C. PLINII SECUNDI HISTORIARUM MUNDI

ELENCHOS,

QUI ET LIBER PRIMUS.

LIBRO II

CONTINETUR DE MUNDO ET ELEMENTIS.

An finitus mundus, et an unus.	cap. I
De forma ejus.	II
De motu. Cur mundus dicatur.	III
De elementis et planetis.	IV
De Deo.	V
De siderum natura. De planetarum motu (1).	VI
De Lunæ et Solis defectibus.	VII
De magnitudine siderum.	VIII
Quæ quis invenerit in observatione cælesti.	IX
Quando recurrant Solis et Lunæ defectus.	X
De Lunæ motu.	XI
Errantium motus, et luminum canonica.	XII

Quare eadem altiora, alias propiora videantur.	XIII
Cur motus dissimiles eadem habeant.	XIV
Catholica siderum.	XV
Quæ ratio colores eorum mutet.	XVI
Solis motus et dierum inæqualitatis ratio.	XVII
Quare fulmina Jovi assignentur.	XVIII
Intervalla siderum.	XIX
De sideribus, Musica.	XX
De mundo, Geometrica.	XXI
De repentinis sideribus, seu cometis.	XXII
Natura, et situs, et genera eorum.	XXIII
Hipparchea, de sideribus.	XXIV
De cælestibus prodigiis, per exempla historica.	
Faces, lampades, bolides.	XXV
Trabes cælestes, chasma cæli.	XXVI
De cæli coloribus, et flamma cælesti.	XXVII
De coronis cælestibus.	XXVIII
De circulis repentinis.	XXIX
Solis defectus longiores.	XXX
Plures Soles.	XXXI
Plures Lunæ.	XXXII
Dierum lux noctibus.	XXXIII
Clypei ardentes.	XXXIV
Ostentum cæli semel notatum.	XXXV
De discursu stellarum.	XXXVI
De stellis quæ in terris marique existunt.	XXXVII
De aere.	XXXVIII

(1) L'index n'est complet dans aucun manuscrit. Hardouin a mis en italique ce qu'il a ajouté pour le compléter. Son exemple a été suivi dans les éditions subséquentes.

Philémon, Xénophon, Pythéas, Isidore, Ildé, Xénagoras, Astynomus, Staphylus, Isidore, Cléobule, Posidonius.

LIVRE V,

ENANT LES POSITIONS, LES NATIONS, LES IS, LES VILLES, LES PORTS, LES MONTA-S, LES FLEUVES, LES MESURES, LES PEU-S, QUI SONT OU ONT ÉTÉ.

auritanies.	I
imidié.	II
que.	III
yrtes.	IV
rénaïque.	V
bye Maréotis.	VI
es autour de l'Afrique.	VII
ers de l'Afrique.	VIII
pte et la Thébaïde.	IX
l.	X
illes d'Égypte.	XI
bie qui est le long de la mer	
gypte.	XII
rie.	XIII
mée, la Palestine, la Samarie.	XIV
dée.	XV
capole.	XVI
énicie.	XVII
rie d'Antioche.	XVIII
te de la Syrie.	XIX
hrate.	XX

La Syrie le long de l'Euphrate.	XXI
La Cilicie et les nations avoisinantes.	XXII
L'Isaurie et les Homonades.	XXIII
La Pistidie.	XXIV
La Lycaonie.	XXV
La Pamphylie.	XXVI
Le mont Taurus.	XXVII
La Lycie.	XXVIII
La Carie.	XXIX
La Lydie.	XXX
L'Ionie.	XXXI
L'Éolide.	XXXII
La Troade et les nations avoisinantes.	XXXIII
Les îles au-devant de l'Asie, au nom-	
bre de 212, parmi lesquelles :	XXXIV
Chypre,	XXXV
Rhodes,	XXXVI
Samos,	XXXVII
Chios,	XXXVIII
Lesbos.	XXXIX
L'Hellespont et la Mysie.	XL
La Phrygie.	XLI
La Galatie et les nations avoisinantes.	XLII
La Bithynie.	XLIII
Les îles de la Propontide.	XLIV
Résumé. Villes et nations...	
Fleuves célèbres...	
Montagnes célèbres...	
Îles..	CXVIII
Villes ou nations qui ont péri...	
Faits, histoires et observations...	

Philistide Mallote, Dionysio, Aristide, Callidemo, hmo, Aglosthenes, Anticlides, Heraclide, Philé-Xenophon, Pythea, Isidoro, Philonide, Xe-, Astynomo, Staphylo, Metrodoro, Cleobulo, Po-

LIBRO V

ENTR SITUS, GENTES, MANIA, OPPIDA, PORTUS, ES, FLUMINA, MENSURE, POPULI QUI SUNT AUT FUE-

aniarum.	I
icæ.	II
n.	III
icæ.	IV
Mareotidis.	V
um circa Africam.	VI
rum Africæ.	VII
i et Thebaidis.	VIII
m in Ægypto.	IX
:, quæ est ad mare Ægyptium.	X
æ, Palæstinæ, Samariæ.	XI
æ.	XII
oleos.	XIII
ces.	XIV
Antiochiæ.	XV
icæ Syriæ.	XVI
ptis.	XVII

Syriæ ad Euphratem.	XXI
Ciliciæ, et adjunctæ gentes.	XXII
Isauricæ, et Homonadum.	XXIII
Pisidiæ.	XXIV
Lycaoniæ.	XXV
Pamphylia.	XXVI
Tauri montis.	XXVII
Lyciæ.	XXVIII
Caricæ.	XXIX
Lydiæ.	XXX
Ioniæ.	XXXI
Æolidis.	XXXII
Troadis, et adjunctæ gentes.	XXXIII
Insularum ante Asiam cxxii. In his,	XXXIV
Cypri,	XXXV
Rhodi,	XXXVI
Sami,	XXXVII
Chii,	XXXVIII
Lesbi.	XXXIX
Hellespontus, et Mysia.	XL
Phrygia.	XLI
Galatia, et adjunctæ gentes.	XLII
Bithynia.	XLIII
Insulæ in Propontide.	XLIV
Summa : Oppida, et gentes...	
Flumina clara...	
Montium clari...	
Insulæ, cxviii...	
Quæ intercidere oppida aut gentes...	
Res, historiæ et observationes...	

Des polypes
 Du polype navigateur.
 Des diverses espèces de polypes ; leur adresse.
 Du nauplius navigateur.
 Des crustacés ; des langoustes.
 Diverses espèces d'écrevisses : le pinnotère, les hérissons, les cochlées ; les peignes.
 Des diverses espèces de coquilles.
 Combien la mer fournit d'aliment au luxe.
 Des perles ; comment elles se forment, et où.
 Comment on les trouve.
 Quelles en sont les espèces.
 Observations à y faire ; quels en sont les caractères.
 Exemples relatifs aux perles.
 Quand, pour la première fois, l'usage en vint à Rome.
 Caractères des murex et des pourpres.
 Quelles sont les espèces de pourpres.
 Comment les emploie-t-on pour teindre les laines ?
 Quelle est l'époque de l'usage de la pourpre à Rome, du laticlave et de la prétexte.
 Des étoffes appelées conchyliées.
 Teinture de l'améthyste. Nuances hyssopine, écarlate.
 La pinne et le pinnotère.
 Intelligence des animaux aquatiques.
 La torpille ; la pastenague ; la scolopendre ; le glanis ; le béliet poisson.

De navigatore polypo.
Polyporum genera : solertia.
 De navigatore nauplio.
 Crusta insecti. De locustis.
 Cancrorum genera. De pinnotere, echinis, cochleis, pectinibus.
 Concharum genera.
 Quanta luxuriæ materia sit in mari.
 De margaritis, quomodo nascantur, et ubi.
 Quomodo inveniantur.
 Quæ genera unionum.
 Quæ observanda in his. Quæ natura eorum.
 Exempla circa eos.
 Quando primum in usum venerint Romæ.
 Muricæ naturæ, et purpurarum.
 Quæ nationes purpuræ.
 Quomodo ex his lanæ tingantur.
 Quando purpuræ usus Romæ : quando laticlavi, et prætextæ.
 De conchyliatis vestibus.
 De amethysto tingendo : de hyssopino, de cocco.
 De pinna et pinnotere.
 De sensu aquatiliū. Torpedo, pastinaca, scolopendra, glanis. De ariete pisce.

XLVI Des êtres qui sont intermédiaires entre les animaux et les plantes. Orties de mer. LXXVIII
 XLVII Des éponges, de leurs espèces, des lieux où elles naissent ; que ce sont des animaux. LXXIX
 XLVIII Des canicules. LXX
 XLIX De ceux qui sont enfermés dans un test siliceux. Des animaux marins dépourvus de toute sensibilité. De la vermine de la mer. LXXI
 L Des animaux marins vénéneux. LXXII
 LI Des maladies des poissons. LXXIII
 LII Reproduction des poissons. LXXIV
 LIII Poissons ovipares, poissons vivipares. LXXV
 LIV Poissons dont le ventre se déchire dans le fret, et se réunit ensuite. LXXVI
 LV Poissons qui sont pourvus de vulves. Poissons qui se fécondent eux-mêmes. LXXVII
 LVI Quelle est la plus longue durée de la vie des poissons. LXXVIII
 LXVII Quel est l'inventeur des parcs aux huîtres. LXXIX
 LXVIII Quel est l'inventeur des viviers pour les autres poissons. LXXX
 LXIX Qui le premier a établi des viviers pour les murènes. LXXXI
 LXX Qui le premier a établi des viviers pour les limaçons. LXXXII
 LXXI Poissons terrestres. LXXXIII
 LXXII Des rats du Nil. LXXXIV
 LXXIII Comment l'on prend le poisson anthias. LXXXV
 LXXIV Des étoiles de mer. LXXXVI

XLVII De his quæ tertiam naturam habent animalium et fruticum. De urticis. LXXVIII
 XLVIII De spongiis : quæ genera earum, et ubi nascentur : animal esse eas. LXXIX
 XLIX De caniculis. LXX
 L De his quæ silicea testa clauduntur. Quæ sine sensu ullo in mari. De reliquis sordium animalibus. LXXI
 LI De venenatis trariis. LXXII
 LII De morbis piscium. LXXIII
 LIII De generatione eorum. LXXIV
 LIV Qui intra se ova pariant, et animal. LXXV
 LV Quorum in partu rumpatur venter, dein coeat. LXXVI
 LVI Qui vulvas habeant : qui se ipsi incant. LXXVII
 LVII Quæ longissima vita piscium. LXXVIII
 LVIII Quis primus vivaria ostrearum invenit. LXXIX
 LIX Quis primus reliquorum piscium vivaria instituerit. LXXX
 LX Quis murænarum vivaria instituerit. LXXXI
 LXI Quis primus cochlearum vivaria instituerit. LXXXII
 LXII Pisces terreni. LXXXIII
 LXIII De muribus in Nilo. LXXXIV
 LXIV Quomodo capiantur anthiæ pisces. LXXXV

Sur les carouges, v; sur le cornouiller, i; sur l'arbusier. LXXIX
 Sur les lauriers, XLIX. LXXX
 Sur la myrte, XL. LXXXI
 Sur le , XII. LXXXII
 Sur le ~~myrte~~ ~~myrte~~, ou oxymyrsine, ou chamamyrse, ou ruscus, VI. LXXXIII
 Résumé : Remèdes, histoires et observations, 1418.

Auteurs :

C. Valgius, Pompéius Lénæus, Sextius Nigro qui a écrit en grec, Julius Bassus qui a écrit en grec, Antonius Castor, M. Varron, Celse, Fabianus.

Auteurs étrangers et médecins :

Les mêmes que pour le livre XXI.

LIVRE XXIV,

TRAITANT DES REMÈDES FOURNIS PAR LES ARBRES SAUVAGES.

Antipathies et sympathies tant des arbres que des herbes. I
 Remèdes tirés du lotos d'Italie, VI. II
 Des glands, XIII. III
 De l'écarlate fournie par l'yeuse, III. IV
 De la galle, XXIII. V
 Du gui, XI. VI
 Des bourgeons; du cerrus, VIII. VII
 Du liège, II. VIII

De lauris, XLIV. LXXX
 De myrte, XL. LXXXI
 Myrtidano, XII. LXXXII
 Myrte silvestri, sive oxymyrsine, sive chamamyrse, sive rusco, VI. LXXXIII
 Summa : Medicinæ, et historiae, et observationes, MCCCXIII.

Ex auctoribus :

C. Valgio, Pompeio Lenæo, Sextio Nigro qui graece scripsit, Julio Basso qui item, Antonio Castore, M. Varro, Cornelio Celso, Fabiano.

Externis, et medicis.

Isdem, quibus libro XXI.

LIBRO XXIV

CONTINENTUR MEDICINÆ EX ARBORIBUS SILVESTRICIS.

Discordiae in arboribus et herbis, atque concordia. I
 Medicinæ ex loto Italica, VI. II
 Glandibus, XIII. III
 Cocco ilicis, III. IV
 Galla, XXIII. V
 Visco, XI. VI
 Pilius Cerro, VIII. VII
 Subere, II. VIII
 Fago, IV. IX
 Cupresso, XXIII. X

Du hêtre, IV. IX
 Du cyprès, XXIII. X
 Du cèdre, XIII. XI
 De la cédride, X. XII
 Du galbanum, XXIII. XIII
 De la gomme ammoniacque, XXIV. XIV
 Du styrax, X. XV
 Du spondylion, XVII. XVI
 Du sphagnos ou sphacos ou bryon, V. XVII
 Du , VI. XVIII
 Du , VIII. XIX
 Du , XX
 De ~~myrte~~ ~~myrte~~, XXI
 Des résines, XXIV. XXII
 De la poix, XXXIV. XXIII
 Du palimpissa, XVI. XXIV
 Du , II. XXV
 De la poix zopissa, I. XXVI
 Du tæda, I. XXVII
 Du lentisque, XXII. XXVIII
 Du platane, XXV. XXIX
 Du frêne, V. XXX
 De l'érable, I. XXXI
 Du peuplier, VIII. XXXII
 De l'orme, XVI. XXXIII
 Du tilleul, V; de l'oléaster, I. XXXIV
 Du sureau, XV. XXXV
 Du genévrier, XXI. XXXVI
 Du saule, XIV. Du saule d'Amérique, I. XXXVII
 Du vitex, XXXIII. XXXVIII
 De l'érice, I. XXXIX

Cedro, XIII. XI
 Cedride, X. XII
 Galbano, XXIII. XIII
 Hammoniaco, XXIV. XIV
 Styrace, X. XV
 Spondylion, XVII. XVI
 Sphagno, sive sphaco, sive bryo, V. XVII
 Terebintho, VI. XVIII
 De picca, et larice, VIII. XIX
 Chamapity, X. XX
 De pityusa, VI. XXI
 Resinis, XXII. XXII
 Pice, XXIV. XXIII
 Pisselaro, sive palimpissa, XVI. XXIV
 Pissasphalto, II. XXV
 Zopissa, I. XXVI
 Tæda, I. XXVII
 Lentisco, XXII. XXVIII
 Platano, XXV. XXIX
 Fraxino, V. XXX
 Acere, I. XXXI
 Populo, VIII. XXXII
 Ulmo, XVI. XXXIII
 Tilia, V. Oleastro, I. XXXIV
 Sambuco, XV. XXXV
 Junipero, XXI. XXXVI
 Salice, XIV. Amerina, I. XXXVII
 Vitice, XXXIII. XXXVIII
 Erice, I. XXXIX
 Genista, V. XL

Herbes découvertes par des animaux :

chélidoïne, VI.

Canaria, I.

Élapoboscus ; seseli.

Dictame, VIII. Faux dictame. En quels lieux se trouvent les herbes les plus efficaces. Qu'en Arcadie on boit du lait à cause des herbes dont la vache s'est nourrie.

Aristolochie ou clematidis ou cretica ou plistolochia ou lochia polyrrhizos ou pomme de la terre, XXII.

Emploi des plantes contre les morsures de serpent.

Argémone, IV.

Agaric, XXXIII.

Deux espèces d'échios.

Verveine ou hiérabotané ou péristéréon ; espèces, II ; remèdes, X.

Blattaria, I.

Lemonium, I.

Quintefeuille ou pentapetes ou pentaphyllon ou chamæzélon, remèdes, XXXIII.

Sparganium, I.

Daucus ; espèces, IV ; remèdes, XVIII.

Therlonarca, II.

Persolata ou arcion, VIII.

Cyclame ou truffe de terre, XII.

Cyclaminos cissanthemos, IV.

Cyclaminos chamæcissos, III.

Peucedanum, XXVIII.

Iberide, VII.

Herbæ ab animalibus repertæ. Chelidonia, VI.

Canaria, I.

Elapoboscus : seseli.

Dictamnus, VIII. Pseudodictamnus. Quibus loris potentissimæ herbæ. Propter herbas in Arcadia hæc potari.

Aristolochia, sive clematidis, sive cretica, sive plistolochia, sive lochia polyrrhizos, quæ malum terræ, XXII.

Usus herbarum contra serpentium ictus.

De argemonia, IV.

Agaricum, XXXIII.

Echios : genera II.

Hierabotanæ, sive peristereon, quæ verbenacæ : genera II ; medicinae X.

Blattaria, I.

Lemonium, I.

Pentapetes, sive pentaphyllon, sive chamæzélon, quæ quinquefolium : medicinae XXXIII.

Sparganion, I.

Dauci genera IV ; medicinae XVIII.

Therionarca, II.

Persolata, sive arcion, VIII.

De cyclamino, quæ tuber terræ, XII.

Cyclamino cissanthemo, IV.

Cyclamino chamæcisso, III.

Peucedano, XXVIII.

Ebullo, VI.

	Hiëble, VI.	LXXI
L	Polemonia, I.	LXXII
LI	Verbascum, XV.	LXXIII
LII	Phlomis, I.	LXXIV
	Thelyphonon, I.	LXXV
	Phrynion ou nevras ou potérion, I.	LXXVI
	Alisma ou damasonium ou lyron, XVII.	LXXVII
	Peristereos, VI.	LXXVIII
LIII	Remèdes contre les poisons.	LXXIX
	Antirrhinum ou anarrhinum ou lychnis sauvage, III.	LXXX
LIV	Euplea, I.	LXXXI
LV	Pericarpum ; espèces, II ; remèdes, II.	LXXXII
LVI	Remèdes pour les infirmités de la tête, I. Nymphæa heraclia, II.	LXXXIII
LVII	Lingulaca, I.	LXXXIV
LVIII	Cacalia ou léontice, III.	LXXXV
	Callithrix, XX.	LXXXVI
LIX	Hyssope, X.	LXXXVII
LX	Lonchitis, IV.	LXXXVIII
LXI	Xiphion ou phasganion, IV.	LXXXIX
	Psyllion ou cynoides ou chrysallion ou sicelicon ou cynomyia, I.	XC
LXII	Remèdes pour les yeux.	XCI
LXIII	Anagallis ou corchoron ou ferusculus ; espèces, II ; remèdes, III.	XCII
LXIV	Ægilops, II.	XCIII
LXV	Mandragore ou circæon ou morion ou hippophlomon ; espèces, II ; remèdes, XXIV.	XCIV
LXVI	Ciguë, XIII.	XCV
LXVII	Crethmos sauvage, I.	XCVI
LXVIII		
LXIX		
LXX		
XLIX	Polemonia, I.	LXXI
L	Verbascum, XV.	LXXII
LI	Phlomis, I.	LXXIII
LII	Thelyphonon, I.	LXXIV
	Phrynion, sive nevrade, sive poterio, I.	LXXV
	Alisma, sive damasonium, sive lyron, XVII.	LXXVI
LIII	Peristereos, VI.	LXXVII
	Remedia adversus venena.	LXXIX
LIV	De antirrhino, sive anarrhino, sive lychnide agria, III.	LXXX
LV	Euplea, I.	LXXXI
LVI	Pericarpum, genera II ; medicinae II.	LXXXII
LVII	Remedia ad vitia capitis, I. Nymphæa heraclia, II.	LXXXIII
LVIII	Lingulaca, I.	LXXXIV
	Cacalia, sive leontice, III.	LXXXV
LIX	Callithrix, XX.	LXXXVI
LX	Hyssopum, X.	LXXXVII
LXI	Lonchitis, IV.	LXXXVIII
	Xiphion, sive phasganion, IV.	LXXXIX
LXII	Psyllion, sive cynoides, sive chrysallion, sive sicelicon, sive cynomyia, I.	XC
LXIII	Remedia oculorum.	XCI
LXIV	Anagallis, sive corchoron, et quæ ferus oculus : genera II ; medicinae III.	XCII
LXV	Ægilops, II.	XCIII
LXVI	Mandragoras, sive circæon, sive morion, sive hippophlomon : genera II ; medicinae XXIV.	XCIV
LXVII	Cicuta, XIII.	XCV
LXVIII	Crethmos agrios, I.	XCVI
LXIX		
LXX		
LXXI		

il laisse la question indécise. Les écrivains grecs postérieurs furent moins réservés. Étienne de Byzance distingue deux Lycies : l'une nommée d'après Lycus, fils de Pandion ; l'autre voisine de la Cilicie, et gouvernée par Sarpédon. Le scolaste explique la chose d'une manière différente (*IL* IV, 103, et V, 105) : d'après lui, Lycie est à la fois un nom de la ville Zeleia, et le nom du pays, ainsi appelé ordinairement. Eustathe, commentant les mêmes passages, suppose deux pays portant le même nom : la petite Lycie, aussi nommée la petite Troie, pays de Pandarus, et la grande Lycie, royaume de Sarpédon. Dans tous ces auteurs, la mention constante de Pandarus et de Sarpédon indique la source de la confusion. Les auteurs latins tirent leur géographie de l'observation, et non de l'étude d'Homère ; ni dans Pline, ni dans Pomponius Méla, il n'est fait aucune mention du second royaume ou de la seconde ville de Lycie. Nous sommes maintenant en état d'expliquer l'origine de ces erreurs. Le pays compris par les Grecs sous le nom général de Lycie renfermait deux nations, les Tremiles et les Troyens (Troes) ; toutes deux envoyèrent des troupes au secours de Troie, la première sous Sarpédon et Glaucus, la seconde sous Pandarus, fils de Lycaon. Le nom de Troyens (Troes) appliqué à la fois au peuple de Trooumene ou Tios et de Troie conduisit à la confusion : Homère lui-même, ou les compilateurs de l'*Illiade*, en sa forme actuelle, commirent l'erreur de faire venir les troupes de Pandarus de Zeleia, au pied du mont Ida, ville dont la position est bien connue de tous les anciens géographes. L'auteur de l'*Illiade* est entré si avant

dans la mythologie de la Lycie, qu'on ne peut le supposer dénué de notions sur ce pays ; et la méprise fut sans doute faite à une période postérieure, quand les poèmes détachés furent réunis. » (Ch. Fellows, *An account of discoveries in Lycia*, p. 466 ; Londres, 1841.)

(24) Quelques-uns font de Carica un adjectif se rapportant à Heraclea : *Héraclée, d'origine carienne*.

(25) Androlitia Vulg. — Il faut lire Mandrolytie : voy. Raoul Rochette, *Mémoire sur le temple de Diane Leucophrène (l'Institut, n° 120, décembre 1845, p. 145)*. Cette correction a été proposée par Boeckh (*Corp. inscr. gr.*, n° 2910, t. II, p. 580). Mandra est le nom d'une divinité locale, qui figure dans d'autres noms, par exemple la *mandragore*, comme l'a fait voir M. Letronne dans son mémoire sur cette question.

(26) D'après M. Lebas (*Voyage en Asie Mineure, Revue de philologie*, t. I, p. 221), les Macédoniens dont il s'agit ici sont les Macédoniens de Blandos. On sait, par les médailles, que les Βλανδεις ajoutaient à leur nom celui de Μακεδόνες, sans doute parce qu'ils descendaient d'un certain Blandos, à en juger par le passage d'Étienne de Byzance relatif à cette ville. Voyez le mémoire de M. Lebas pour les arguments qui lui font placer Blandos près des Pœmanéniens, et sur l'emplacement occupé aujourd'hui par Balat. Il s'ensuit qu'il faut mettre dans le texte de Pline entre Macedones et Aschilacæ une virgule, ponctuation qui du reste est donnée par Dalechamp.

(27) Neuris Vulg.

(23) Armalchar Vulg. — On a depuis longtemps indiqué qu'il fallait lire, d'après Isidore de Charax, Σαθμοί, p. 186, Narmalchan, qui signifie en effet en chaldéen fleuve royal.

(24) Le pied romain valait 0^m, 2945.

(25) Oreos Vulg. — Voyez, pour cette correction, V, 20 et la note qui y est relative.

(26) D'après M. de Bode, Suse n'est pas Shouster, comme on le dit d'ordinaire, mais Shoush, à 7 lieues de Dizfoul, lequel est à 12 lieues de Shouster.

(27) Ibi mortalium solis aurum in odio; contrahunt id defodiuntque, ne cui sit in usu Sillig ex Chiffi. — Ibi mortalium soli aurum in odio contrahunt, id defodiunt, ne quo cui sit in usu Vulg.

(28) La vallée de Doan rappelle par son nom les Toani de Pline, les Daveni d'Étienne de Byzance (De urbibus, v. Davæ) (Fresnel, *Notice sur le voyage de M. de Wrède dans la vallée de Doan et autres lieux de l'Arabie méridionale*, Journal asiatique, 4^e série, t. VI; novembre 1845, p. 386).

(29) Les Minéens, peuple agricole, sont soumis depuis longtemps aux Arabes des déserts circonvoisins, parmi lesquels figurent les hommes du Hadjar ou Haguiar, qui sont bien certainement les Agræi des géographes grecs et de Pline (Fresnel, *ib.*, p. 391).

(30) D'après M. Fresnel (*Journal asiatique*, 1845, Caripeta est Karibet, ville en ruine découverte par nous).

(31) Pharosus Vulg. — Il faut lire Pharusius, plus haut, V, 1, 10; V, 8, 3; V, 8, 1.

(32) Fabulosa Dalech., Sillig. — Sabulosa Vulg.

(33) Cela veut dire que Cerne est dans l'Océan, à distance du détroit de Cadix que Carthage est de c dans la Méditerranée.

(34) LXXV Hardouin. — Voici comment on explique l'usage obscur : Si l'on va des Iles Purpuraires aux Fortunées, on fait, dans la direction de l'ouest, un trajet de pas; puis en revenant, dans la direction de l'est, Fortunées aux Iles Purpuraires, on fait 375 pas, somme totale, 625, 000. On ajoute qu'en effet de l' (une des Purpuraires) il y a jusqu'à Palma, Fortunées, environ 250, 000 pas, et que le retour est bien 375, 000, si l'on y comprend la traversée pour chacune des Iles Fortunées. Cette explication est fort douteuse; mais je n'en ai aucune autre à donner.

(35) Est-il possible que Pline se soit imaginé qu'il l'évaluation d'une surface en ajoutant la longueur?

(36) Messenen Dalech. — Messeniam Vulg.

Outre l'homme, il est évident que les chevaux, les chiens, les bœufs, les moutons, les chèvres, ont des songes : par analogie, on l'admet pour tous les animaux vivipares ; cela est incertain pour les animaux ovipares, mais il est certain qu'ils dor-

ment. Maintenant passons aux insectes ; car nous reste à examiner ces animaux, dont l'histoire est d'une difficulté inouïe, et qui, d'après quelques auteurs, ne respirent pas, et sont privés de sang.

boves, pecora, capras, palam est. Ob hoc creditur et in omnibus quæ animal pariant. De iis quæ ova gignunt, incertum est : sed dormire ea, certum. Verum ad insecta

transeamus : hæc namque restant immensa animalia : quando aliqui ea neque spirare, et sanguinem etiam carere prodiderunt.



par d'acres; ailleurs d'acres, à la d'acres; d'acres d'acres d'acres; d'acres; à la d'acres; d'acres d'acres d'acres. M. le docteur Boettger pense qu'il faut recevoir d'acres, Plin par mégarde ayant regardé d'acres du texte grec comme un nom d'acres. Voyez note 1, livre XII, une erreur semblable, où Plin prend l'adjectif *exuvia*, rare, pour le nom de l'Espagne.

(28) Gama et Schöler prétendent que le drépanis est l'hirondelle de rivière; mais cela ne paraît pas être vrai. Plin, d'après Aristote (*Hist. an.*, I, 2), dit que le drépanis est rare. Or, l'hirondelle de rivière est très-commune.

(29) Quam pulmonum et arteriarum habent, hoc est Editt.

! Vet. — Quam
M. Jan. 10.

(30) Non

(31) Septi

non pluresq

hii aviditate

insidia : dera

Mori curius

Editt. Vet. -

lania, et cail

uacris, est

dé causer à l'univers par ce vice. C'est peu de temps avant la bataille d'Actium qu'il vomit ce volume; et cette date fait voir que, ivre déjà du sang des citoyens, il en était encore plus altéré. Telle est la nécessité de ce vice : plus on a l'habitude de boire, plus on veut boire; et l'on connaît ce mot d'un ambassadeur scythe, qui disait que plus les Parthes boivent, plus ils ont soif.

- 1 XXIX. Les peuples de l'Occident savent aussi s'enivrer avec des boissons de grains humectés. Les procédés sont divers dans les Gaules et dans l'Espagne, les noms sont différents, mais les effets sont les mêmes. L'Espagne a même enseigné que ces liquides pouvaient vieillir. L'Égypte aussi a imaginé de faire pour son usage une boisson semblable avec des grains. Il n'est donc aucune par-

tie du monde où les boissons dont per avec de l'eau terre semblait la Fusaeste industri rendre l'eau même très-agréables au l'huile en dehors de deux arbres, un objet nécessaire pas négligé de l'é très bien plus in en ont inventé et le nombre est p variétés. On a bi allons en parler

evocavit : quo facile intelligatur ebrius jam sanguine civium, et tanto magis eorum sitiens. Namque et hæc necessitas vitium contineat, ut bibendi consuetudo augeret aviditatem : scilicetque est Scytharum legum, quanto plus biberint, tanto magis sitire Parthos.

- 1 XXX. Est et Occidentis populus sua ebrietas, fruge madida : pluribus modis per Gallias Hispaniaque, nominibus aliis, sed ratione eadem. Hispania jam et veteratam ferre, ea genere docuerunt. Ægyptus quoque a fruge sibi potus similis excogitavit : nullaque in parte mundi comest ebrietas : meros quippe hauriunt tales auc-

cus, nec diluendo totius fruges parare sibi inventum est quod Deus sunt liquoris vini, forte olei, ut olei necessarias. Ne tamen in potu ingeribus eorum nonnullum, perinde duplici ribus olei : de quo

NOTES DU QUATORZIÈME LIVRE.

mod inserta castris summam rerum imperium-
centurionum in manu vitis, et opimo Chiff.
d inserta castris summam rerum imperium-
ant? Centurionum in manu vitis, et opimo

, l'aigle, signifie aussi un grade, celui de pre-
mier de la légion.

lat romain, seul, était battu avec la vigne; le
drapeau était avec un bâton, ou était puni d'au-

sa Cod. Salmant. — *Vino ipso* Vulg.

om. Vulg. — Le texte de Vulg. est inintel-
ligible. ouin a conjecturé que *materia* était omis dans
il appuie sa conjecture, qui me paraît devoir
e, par ce passage de Columelle, III, 2 : Vi-
ab his, fertiles vastis materiis, et uvis exu-

o odore Vulg. — *Roscida odore* Cod. Reg. II.

o odore vetus lectio Pintiani.

a mis quadringentis nummum millibus.
n'il paraît suivre en ceci, rend le chiffre
s de sesterces. 4 millions de sesterces font

mis sexcentis nummum centenis millibus;
millions de sesterces (12,500,000 fr.).

(9) C'est l'évaluation de l'ancien culéus. S'il s'agissait
du culéus du temps de Pline, ce serait 3,628 litres, et
5184.

(10) 100 sesterces valent, par l'intérêt composé, au bout
de 160 ans, 1,121,000 sesterces (335,420 fr.). Le douzième
d'amphore valait donc 27,951 fr. 65 c.

(11) *Vocant* Edit. Vet., Sillig. — *Vocat* Vulg.

(12) Le texte de Caton *de R. R.*, cap. 112, porte *quatri-
duum*, quatre jours. Pline a eu sans doute sous les yeux
un exemplaire fautif.

(13) D'après Hardouin, la phrase latine signifie : un peu-
ple de laboureurs, qui s'inquiétait peu des risques que
courait cet arbuste. Pour moi, je pense qu'elle signifie :
un peuple de laboureurs, peu curieux de s'exposer aux ris-
ques que fait courir, au vigneron qui émonde, la hauteur des
vignes mariées aux arbres. Voyez plus haut, XIV, 3, 1 :
*in tantum sublimes, ut vindemitor auctoratus rogam ac
tumulum excipiat.*

(14) Le *cadus* est, suivant les uns, de 10 congés (32 li-
tres, 40); suivant les autres, de 12 (38 litres, 88).

(15) *Perstant* Dalech. — *Priusquam* Vulg.

(16) En certaines parties de la Bourgogne on expose
de bons vins à la gelée; on retire les glaçons qui se for-
ment, et on obtient de la sorte une qualité infiniment su-
périeure.

NOTES DU QUINZIÈME LIVRE.

n'a point dit cela, du moins si c'est au chapitre du livre IV^e que Pline fait allusion. On remarque que dans la préfecture de l'Égypte il y a des oliviers qui y viennent fort arrosés par l'eau du Nil, dont ils sont éloignés 40 stades (40 milles); mais ils sont arrosés par l'eau du Nil.

Il est probable que Pline a confondu le persica (pêcher) avec le *balanites ægyptiaca*, Delile), qui se trouve à Rhodes, et y être stérile : car on n'aurait-il pas porté de fruits dans cette

que les tubères sont quelque variété des

Autem Vulg. — Autem n'est ni dans les mss., ni dans Sillig.

Vet. Dalech. — Ac om. Vulg. — Ac rursus Vet., Sillig.

ad, criant ces figues appelées caunées, et, l'u se prononçant comme un v, cela qui signifiait, dans une prononciation usuelle, *gardez-vous d'aller*. De là le fâcheux *caunus*, qui en ce moment s'embarquait à l'expédition contre les Parthes.

don on a désigné le sorbus torminalis, L.; afin de le distinguer du sorbus torminalis

dont Pline parle dans le paragraphe suivant. Quant à la nêfle gauloise, les commentateurs sont dans le doute; on a indiqué le *cratægus oxyacantha* des botanistes modernes.

(8) Ce sorbus torminalis a été rapporté soit au sorbus torminalis des modernes, soit au *cratægus azarolus*, L.

(9) Vindicaverint Chiff. — Vindicaverunt Vulg.

(10) Interpretantur, dicant Sillig. — Interpretantur, dicunt Vulg.

(11) Quoique les mss. s'accordent à donner *feminarum*, je serais porté à croire qu'il faut lire *farinarum*. Comparez XVI, 6, 1 : *Necnon et inopia frugum arefactis (glandibus) molitur farina spissaturque in panis usum*.

(12) Ferruminatione Dalech. — Ruminatione Vulg.

(13) D'après Hardouin, Pline se réfère ici au passage (XIII, 21) où il dit que dans le nome Sébennytique d'Égypte il ne vient que du papyrus. Cela me paraît fort douteux; et je serais plutôt porté à supposer de la part de Pline un lapsus de la mémoire.

(14) Je garde ce nom latin, pour lequel il n'y a pas d'équivalent exact en français. *Jardinier* est trop compréhensif. Le *topiaire* était un jardinier qui savait donner diverses formes aux arbres en les taillant, et la *topiaire* (opus topiarii), l'art de ce jardinier.

(15) Il s'agit du frère de Valerius Publicola, qui expulsa les rois.

(16) Voyez note 14.

.....

.

—————



romain, et Romulus attribua à personne une plus grande portion. Aujourd'hui des hommes naguère esclaves de Néron, dédaignant des vergers de cette étendue, veulent avoir des viviers plus grands; et il faut leur savoir gré s'ils n'ont pas des cuisines plus spacieuses. Numa établit l'usage d'honorer les dieux avec des grains, de les supplier en leur offrant une pâte salée, et, d'après Héminia, de rôtir le blé, attendu que, rôti, il donne une nourriture plus saine. Il n'eut qu'un moyen d'obtenir ce dernier point : ce fut en statuant que le blé n'était pas une offrande pure, à moins de passer par le feu. Il établit aussi les Fornacales, fêtes de la torréfaction du blé, et la fête des dieux Termes, non moins religieusement observée : c'étaient, en effet, les dieux que l'on connaissait surtout dans ces temps. On avait la déesse Séia, ainsi nommée de semer; la déesse Segesta, ainsi nommée des moissons (*segetes*) : nous voyons leurs statues dans le Cirque. La religion défend de prononcer le nom de la déesse Segesta sous un toit. On ne touchait même pas aux récoltes de grain ou de

même titres de l'agriculture nommé pour avoir inventé le Pison vient de *pisere*, piler; lus, les Cicéron, ont eu ce pèce de légume qu'ils excellent la famille des Junius on n'homme qui savait très-bien Dans les cérémonies religieuses cré que le mariage par confamiliales mariées portaient de de far (blé). Mal cultivé s' négligence notée par les le dit Caton (*De re rust.*), très-amplement louer celui cultivateur. De là vient le che; *plenus loci*, plein de gent même, *pecunia* (xxx) *pecus*, bétail. Aujourd'hui gistes des censeurs, on cor de pâturages tous les revenus les pâturages furent longte de l'État. Les amendes non qu'en moutons ou en boeuf

famae, gratia expetitur. Quippe sermo circa rura est, agrestesque usus; sed quibus vita honosque apud priscos maximus fuerit.

1 II. (II.) Arvorum sacerdotes Romulus in primis instituit, seque duodecimum fratrem appellavit inter illos, ab Acca Laurentia nutrice sua genitos, spicea corona, quæ vitta alba colligaretur, in sacerdotio eis pro religiosissimo insigni data, quæ prima apud Romanos fuit corona : honosque is non nisi vita finitur : et exsules etiam captosque comitatur. Bina tunc jugera populo romano satis erant, nullique majorem modum attribuit : quo servos paulo ante principis Neronis, contentis hujus spatii viridariis, piscinas juvat habere majores : gratumque, si non aliquem et culinas.

• Numa instituit deos frugum colere, et mole sales supplicare.

novas fruges, aut vina, antequam libassent.

III. (III.) Jugum vocabatur, quo exarari posset. Actus, in quo boves uno impetu justo. Hic erat cxxi p longitudo jugerum faciebat. Dor torum ac fortium civium, quantu mum circumaravisset. Item quartu conferente populo. Cognomina etiam qui pilum pistrinis invenerat : P Fabiorum, Lentulorum, Ciceronam optime genus sereret. Juniorum naverunt, qui bubus optime nict



raifort d'Alcide, ainsi nommé de la localité qui le produit ; il est long et transparent. Un autre raifort a la forme de la rave ; on le nomme syriaque : c'est peut-être le plus doux et le plus tendre ; il supporte l'hiver. Cependant le meilleur est celui qui a été apporté de Syrie depuis peu de temps, ce semble ; car les auteurs n'en font pas mention ; il dure tout l'hiver. Il est encore un raifort sauvage (*cochlearia armoracia*, L.) que les Grecs nomment agrion, les habitants du Pont armon, d'autres leucé, les Latins armoracia ; il a plus de feuillage que de racine. Pour reconnaître les bons raiforts, on regarde surtout la tige : celle des raiforts âcres est plus ronde, plus grosse, et présente de longues cannelures ; les feuilles mêmes, d'un aspect désagréable, sont anguleuses et hérissées.

- 4 Le raifort veut être semé dans une terre meuble, humide ; il hait le fumier, et se contente de paille ; il aime tellement le froid, qu'en Germanie il y en a de la grosseur d'un enfant au berceau (betterave ?). On le sème après les ides de février (13 février), pour l'avoir au printemps ; on en sème derechef vers les fêtes de Vulcain (en août), semis qui est meilleur. Beaucoup le sèment encore en mars, en avril et en septembre. Commencant à grossir, il est avantageux d'en enfouir successivement les feuilles, et de le rechausser lui-même ; car celui qui est sorti hors de terre devient dur et spongieux. Aristomaque recommande d'ôter les feuilles en hiver, et, pour que l'eau ne séjourne pas au pied, de rechausser les raiforts, disant que c'est le moyen d'en avoir de gros pour l'été. Quelques-uns ont dit que si, faisant avec un pieu un trou et le garnissant d'une couche de paille épaisse de six doigts, on y met la graine,

que l'on recouvre ensuite de fumier et de terre, on obtient des raiforts de la grosseur du troscus. Toutefois ce qui les nourrit surtout, c'est le sel. On les arrose-t-on avec des eaux salées, et on les saupoudre de nitre en Égypte (xxxj, 46), ils sont d'une extrême douceur. La salure en donne l'âcreté ; et ils deviennent semblables aux raiforts cuits ; en effet, cuits ils s'adoucissent, et on les mange comme des navets. Les médecins, pour attirer les humeurs âcres des viscères, les font prendre crus à jeun, avec du sel, et de cette façon préparent la voie aux vomissements. On dit encore que le suc en est nécessaire aux organes thoraciques, attendu qu'il a été reconnu en Égypte, grâce aux rois qui ouvraient le corps des morts pour scruter les maladies, que le phthisis (11), qui attaque le cœur dans l'intérieur, pouvait être guéri par aucun autre remède. Voyez la frivolité grecque : à Delphes, dit-on, dans le temple d'Apollon, le raifort est tellement préféré aux autres aliments, qu'il est dédié en son honneur ; tandis que la bette l'est en argent, et la rave en plomb. Certes ce n'est pas en Grèce qu'était Manius Curius, imperator, occupé, au rapport de nos Annales, à rôtir une rave à son foyer au moment où les députés samnites apportaient un serment qu'il allait refuser. Moschion, auteur grec, a aussi écrit un volume tout entier sur le raifort ; il le regarde les raiforts comme un aliment très-avantageux pendant l'hiver ; en tout temps ils sont très-nuisibles aux dents, parce qu'ils les usent ; du moins ils polissent l'ivoire. Il existe une antipathie extrême entre eux et la vigne, qui s'élève au-dessus des raiforts semés dans le voisinage.

XXVII. Les autres plantes que nous avons placées parmi les cartilagineuses sont plus

guum ferunt. Hæc vitia non cadunt, nisi in crispa folia.

- 3 Nostri alia fecere genera : Algidense a loco, longum atque translucidum. Alterum rapi figura, quod vocant Syriacum, suavissimum fere ac tenerrimum, hiemisque patiens. Præcipuum tamen est, quod e Syria non pridem advectum apparet, quoniam apud auctores non reperitur : id autem tota hieme durat. Etiamnum unum silvestre Græci agrion vocant, Pontici armon, alii leucen, nostri armoraciam, fronde copiosius quam corpore. In omnibus autem probandis maxime spectantur caules : immittunt enim rotundiores crassioresque, ac longis canalibus. Folia ipsa tristiora, et angulis horrida.

- 4 Seri vult raphanus terra soluta, humida. Fimur odit, palea contentus. Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet. Seritur post idus febr., ut vernus sit : iterumque circa Vulcanalia, quæ satio melior. Multi et martio, et aprilis serunt, et septembri. Incipiente incremento, confert alterna folia circumobruere, ipsos vero accumulare. Nam qui extra terram emersit, durus fit atque fungosus. Aristomachus detrahi folia per hiemem jubet ; et, ne lacunæ stagnent, accumulare : ita in aestatem grandescere. Quidam prodidere, si palo adacto caverna palea insternatur sex digitorum altitudine, deinde in semen fimumque et terra congeratur, ad magnitudinem

serobis crescere. Præcipue tamen salis abutuntur. In Ægypto totius anni sunt, ubi sunt suavitate præcipui. In totum præcipuum sanguine amaritudo eorum eximitur, fiuntque crispiora, namque et cocti dulcescunt, et in naporum transmutantur. Crudos medici suadent, ad colligendum præcipuum, dandos cum sale jejunis esse, atque flaventibus præparant meatum. Tradunt et præcordis morbo hunc succum : quando phthiriasin cordiatus præcipuum non alio potuisse depelli compertum sit in Ægypto. Corpora mortuorum ad scrutandos morbos assunt. Atque, ut est græca vanitas, fertur in templo Delphi adeo ceteris cibis prælatus raphanus, ut exedicaretur, beta ex argento, rapum e plumbo. Scribit ibi genitum Manium Curium imperatorem, quod præcipuum legatis aurum repudiatur afferentibus, et torrentem in foco inventum. Annales nostri præcipuum Scripsit et Moschion græcus unum de raphanis. Utilissimi in cibis hierno tempore existunt præcipui, dentibus semper inimici, quoniam attrahunt et poliunt. Odium his cum vite maximum, et cum præcipuo satos.

XXVII. Lignosiora sunt reliqua, in citharis præcipua nerea nobis posita ; mirumque, omnia præcipua

à cause de son affinité avec les plantes précédentes, d'autant plus que l'espèce qui se tond a dû récemment de la célébrité à l'empereur Néron. Ce prince, pour sa voix (xx, 21), mangeait, à certains jours de chaque mois, du poireau à l'huile, s'abstenant de tout autre aliment, même de pain. On sème le poireau en automne après l'équinoxe; on le sème plus serré si l'on veut avoir l'espèce qui se tond; on le tond dans la même planche jusqu'à épuisement, et l'on fume continuellement. Si l'on veut des poireaux à tête, on les transplante quand ils ont grossi, et sans les tondre, dans une autre planche; préalablement on rogne légèrement l'extrémité des feuilles sans toucher au blanc, et on retourne les premières tuniques, ou enveloppes de la tête. Les anciens plaçaient une pierre ou une tuile sur le poireau pour en faire grossir la tête; ils avaient la même pratique pour les bulbes : aujourd'hui on enlève doucement les racines avec la bêche, afin que, affaiblies, elles nourrissent la plante, et ne retiennent pas le suc pour elles. Chose remarquable! le poireau, qui aime le fumier et un terrain fertile, a de l'antipathie pour l'eau; d'ailleurs il a seul la propriété de ne pas dégénérer.

3 Le plus estimé est celui d'Égypte, puis celui d'Ostie et celui d'Aricie. L'espèce qui se tond offre deux variétés : le poireau herbacé, dont la feuille a des découpures manifestes : les pharmaciens l'emploient; l'autre variété a la feuille plus pâle, plus ronde, et des découpures plus légères. On rapporte que Méla, de l'ordre équestre, accusé pour la gestion de son intendance par ordre de l'empereur Tibère, avala, dans son désespoir, du suc de poireau du poids de trois deniers d'argent (11 gr., 57), et expira sur-le-champ sans douleur. On prétend qu'une plus grande quantité n'est pas nuisible.

praesertim quum sectivo nuper auctoritatem dederit Princeps Nero, vocis gratia, ex oleo statis mensium omnium diebus, nihilque aliud, ac ne pane quidem vescendo. Seritur semine ab aequinoctio autumnino : si sectivum facere libuit, densius. In eadem area secatur, donec deficiat, stercoraturque semper. Si nutritur in capita, antequam secetur, quum increvit, in aliam aream transfertur, summis foliis leviter recisis ante medullam, et capitibus retractis, tunicisque extremis. Antiqui silice vel tegula subiecta capita dilatabant : hoc item in bulbis. Nunc sarculo leviter convelluntur radices, ut delumbatae alant, neque distrahant. Insigne, quod quum fimo latroque solo gaudeat, rigua odit; et tamen proprietate quadam soli constant. Laudatissimus in Ægypto, mox Ostiae, atque Ariciae. Sectivi duo genera : herbaceum folio incisuris ejus evidentibus, quo utuntur medicamentarii. Alterum genus pallidioris folii, rotundiorisque, incisuris levioribus. Fama est, Melam equestris ordinis, reum ex procuratore a Tiberio Principe accersitum, in summa desperatione succo porri ad trium denariorum argenteorum pondus hausto, confestim exspirasse sine cruciatu. Ampliorem modum negant noxium esse.

XXXIV. L'ail passe, dans les campagnes surtout, pour un bon remède en plusieurs cas. Il se recouvre complètement de pellicules très-fines et qui se séparent. Il est formé par la réunion de plusieurs noyaux qui ont chacun des enveloppes particulières; le goût en est âcre, et d'autant plus que les noyaux sont plus nombreux. L'ail, comme l'oignon, rend l'haleine mauvaise; cependant, cuit, il ne produit pas cet effet. Les espèces se distinguent par les époques de la maturité : l'ail précoce mûrit en soixante jours; elles se distinguent aussi par la grosseur. L'ulpicum est dans cette classe; appelé par les Grecs ail de Chypre, par d'autres antiscorodon, renommé, en Afrique surtout, parmi les ragoûts rustiques, il est plus gros que l'ail; broyé dans de l'huile et du vinaigre, il produit une écume qui se boursouffle d'une manière étonnante. Quelques-uns recommandent de ne pas planter l'ulpicum et l'ail dans un terrain uni, et de mettre les gousses partielles dans de petits monceaux de terre éloignés les uns des autres de trois pieds : il doit y avoir entre les gousses la distance d'un doigt; et dès que trois feuilles sont sorties, il faut sarcler. Plus l'ail est sarclé, plus il grossit. Quand il commence à mûrir, on en couche la tige, qu'on recouvre de terre; cette précaution empêche qu'il ne monte en feuille. Dans les localités froides, il est plus avantageux de le planter au printemps qu'en automne. Au reste, pour que l'ail ne donne pas d'odeur à l'haleine, on prescrit de le planter quand la lune est sous l'horizon, de le récolter quand elle est en conjonction. Indépendamment de ces recommandations, Ménandre, parmi les Grecs, dit que ceux qui mangent de l'ail n'ont aucune odeur, si par-dessus ils mangent une once de blette grillée sur des charbons ardents.

XXXIV. Allium ad multa ruris praecipue medicum prodesse creditur. Tenuissimis, et quae separantur, universum velatur membranarum : mox pluribus coarctatur nucleis, et his separatim vestitis. Asperius quoque plures nucleis fuere, hoc est asperius. Eodem quoque habitu, ut caepis : nullum tam in coctis. Genera differentia in tempore : praecox maturescit sexaginta diebus : tum in magnitudine. Ulpicum quoque in hoc genere Graeci appellavere allium Cyprium, aliis antiscorodon praecipue Africa celebratum inter pulmentaria cum grandius alio. Tritum in oleo et aceto, mirum quomodo crescat spuma. Quidam ulpicum et allium in plus sarcelant, castellatimque grumulis imponi, distantes inter se pedes ternos. Inter grana digiti interesse debent, cum atque tria folia eruperunt, sarriiri. Grandescunt, quoque plus sarriuntur. Maturescentium caules depressi in terra obruuntur : ita cavetur ne in frondem luxuriant. La fœdis utilis vere seri, quam autumnis. Caetero, ut oleum careant, omnia haec jubentur seri, quum luna sub terra sit : colligi, quum in coitu. Sine his Menander a Graecis auctor est, allium edentibus, si radicem bœtae in potestate tam superederint, odorem exstingui. Sunt qui et caetera

blanche, qu'ils préfèrent, a très-peu de graine; ils la nomment sicilienne : c'est aussi la laitue blanche qu'ils préfèrent. Les Latins font deux espèces de bettes : la bette de printemps et la bette d'automne, d'après l'époque où on les sème; toutefois on les sème aussi en juin. C'est encore une plante qu'on repique; elle aime, comme la laitue, à avoir les racines enduites de fumier, et à être dans un lieu humide. On la mange avec la lentille et la fève. On l'apprête comme le chou, et surtout avec la moutarde, qui, piquante, en corrige la fadeur. Les médecins l'ont jugée plus nuisible que le chou; aussi je ne me souviens pas d'en avoir vu servir. Il est même des gens qui craignent d'en goûter, regardant la bette comme l'aliment des gens robustes. Les bettes ont une double nature : des feuilles comme le chou, et un bulbe sortant de la racine : la bette à large côte est la plus estimée; on obtient cette espèce comme dans la laitue, en mettant dessus un poids léger quand elle commence à prendre couleur. Aucune plante de jardin ne devient plus large : on voit des bettes de deux pieds d'étendue; la nature du terrain y contribue beaucoup. Celles du territoire de Circeii sont les plus amples. Il en est qui pensent que le meilleur moment pour semer la bette est l'époque de la floraison du grenadier, et pour la repiquer, l'époque où elle commence à avoir cinq feuilles. Une différence singulière, si elle est vraie, c'est que la bette blanche relâche modérément, et que la bette foncée resserrie. Quand le vin prend dans un tonneau le goût de chou, on dit qu'il faut y plonger des feuilles de bette, et que cette plante rend au vin le goût naturel.

1 XLI. Je ne trouve pas que le chou, qui aujourd'hui est au premier rang parmi les plantes de jardin, ait été en honneur chez les Grecs. Mais

doris sane discrimine præferentes et lactucam. Nostri betæ genera faciunt, vernum et autumnale, a temporibus satius, quamquam et junio sinitur. Transferuntur autem in planta hæc quoque, et oblini fimo radices suas, locumque similiter madidum amant. Usus iis et cum lente ac faba, idemque qui oleris : et præcipuus, ut lenitas excitetur acrimonia sinapis. Medici nocentiorum quam olus, esse judicaverunt. Quamobrem appositæ non memini : degustare etiam religio est, ut validis potius in cibo sint. Gemina iis natura, et oleris et capite ipso exsistentis bulbi : species summa in latitudine. Ea contingit, ut in lactucis, quum cerperint colorem trahere, imposito levi pondere. Neque alii hortensiorum latitudo major. In binos pædes aliquando se pandunt, multum et soli natura conferente. Hæc quidem in Circeiensi agro amplissimæ proveniunt. Sunt qui betas Punica malo florente optime seri existiment : transierri autem, quum quinque foliorum esse coperiat. Mira differentia, si vera est, candidis solvi alvos modice, nigris inhiberi. Et quum brassica corruptatur in dolio vini sapor, odore betæ foliis demersis restitui.

1 XLI. Olus caulesque, quibus nunc principatus hortorum, apud Græcos in honore fuisse non reperio. Sed Cato brassicæ miras canit laudes, quas in medendi loco reddemus.

Caton (*De re rust.*, CLVI et CLVII) en vante singulièrement les propriétés, dont nous parlerons de la matière médicale. Il en fait trois espèces (CLVI) : la première à feuilles étendues, à grande tige; la seconde à feuilles crépues, qu'il appelle apiane (chou frisé); la troisième à tige menue, tendre, dont il fait le moindre cas. Le chou se sème toute l'année, parce qu'on le coupe toute l'année : cependant le moment le plus avantageux est l'équinoxe d'automne; on le repique quand il a cinq feuilles. Coupé une première fois, le chou donne au printemps suivant des cymas; les cymas, c'est, sur la tige même, une tigelle plus délicate et plus tendre, dédaignée par le sensuel Apicius (VIII, 77); il inspira le même dégoût à Drusus César, qui en fut réprimandé par son père Titus. Après la cyma le chou donne des pousses d'été d'automne et puis d'hiver, et de recbef des cymas jusqu'à ce qu'il consume par sa propre fertilité car aucune espèce n'est plus productive. Les premières cyma poussent vers le solstice d'été; après quoi, si le terrain est humide, on repique le chou en été; s'il est sec, en automne. Quand l'eau et le fumier lui ont manqué, le chou a un goût plus agréable; s'il les a eus en abondance, il vient mieux. Le fumier d'âne lui convient le mieux.

Le chou, étant aussi un mets recherché par les gastronomes, mérite que nous en parions quelque étendue. Pour obtenir des choux remarquables par leur goût et leur grosseur, il faut d'abord les semer dans un terrain qui ait deux façons, puis couper les petites tiges à fleur la terre et rehausser celles qui manquent avec vigueur, de manière que le sommet du chou reste visible. On appelle cette espèce titianne, elle coûte le double en argent et en peine.

Genera ejus facit tria : unam extensis foliis, caule alteram, crispo folio, quam apianam vocat : tertiam titianis caulibus, lenem, teneram, minimeque probat. Per totum anno seritur, quoniam et toto seatur. Utis tamen ab æquinoctio autumnii : transferturque, quum quinque foliorum est. Cymas a prima sectione proutitur. Hic est quidam ipsorum caulium delicatior, titianusque cauliculus, Apicii luxuria : et per eum Drusus fastiditus, non sine castigatione Tiberii patris. Postea ex eadem brassica contingunt æstivi autumnalesque culi, mox hiberni, iterum cymæ, nullo augebuntur, donec sua fertilitate consumatur. Tertia æstivum : ex qua si humidior locus est, æstivum autumnum plantatur. Humor finisque si defuerit, saporis gratia est : si abundare, lactior fortius fastidium maxime convenit.

Est hæc quoque res inter opera ganæ, quæ præcipue pigebit verbosius persequi. Præcipuus hic canis species magnitudine, primum omnium si in repastatione, et si terram fugientes cauliculos secas, a terra et ab aqua se proceritate luxuriosa exaggerando aliam præbet, ne plus quam cacumen emineat. Tritianum hoc plantatur, bis computabili impendio, tadioque.

2 Mais de tous les condiments le cumin est celui qui convient le mieux aux dégoûts d'estomac; il croît à la surface du sol, y adhérant à peine et se portant en haut. Il faut le semer au milieu du printemps, surtout dans les lieux meubles et chauds. Il en est une espèce sauvage, que quelques-uns nomment rustique, d'autres thébaïque; broyé dans de l'eau et bu, il est utile dans les maux d'estomac. Le cumin le plus estimé dans notre moude (empire romain) est celui de la Carpétanie; du reste, les cumins d'Éthiopie et d'Afrique ont la prééminence : quelques-uns préfèrent le cumin d'Égypte.

1 XLVIII. Mais c'est surtout l'olusatrum (*smyrnium olusatrum*, L.) qui est d'une nature singulière : il porte en grec le nom d'hippose-linum et celui de smyrnium. Il naît d'une larme (xvii, 14, 3) de la tige (xxi, 11); on le multiplie aussi de racine. On en recueille le suc, qui, dit-on, a le goût de la myrrhe; et Théophraste (*Hist.*, ix, 1) rapporte qu'on l'obtient en semant de la myrrhe. Les anciens avalent recommandé de mettre l'hipposelinum en des lieux incultes, pierreux, près des vieilles murailles; maintenant on le sème en un terrain qui a reçu deux façons, et depuis le souffle du Favonius jusqu'après l'équinoxe d'automne.

2 Le câprier (xx, 59) se sème aussi en des lieux secs de préférence, dans une planche entourée d'un fossé garni de pierres dans tous les sens; autrement la plante s'étend sur tout le terrain, et le condamne à la stérilité. Le câprier fleurit en été; il reste vert jusqu'au coucher des Pléiades; il se plaît beaucoup dans les endroits sablonneux. Quant au câprier qui croît au delà des mers, nous en avons exposé les qualités malfaisantes à propos des arbrisseaux exotiques (xiii, 44).

rescens sæpius dicta est. Hæc quoque servantur simili genere, mentam dico, pulegiumque, et nepetam. Condimentorum tamen omnium fastidiis cuminum amicissimum. Nascitur in summa tellure vix hærens, et in sublimè tendens. In putridis et calidis maxime locis, medio serendum vere. Alterum ejus genus silvestre, quod rusticum vocant, alii Thebaicum : si tritum ex aqua potetur, in dolore stomachi prodest. In Carpetania nostri orbis maxime laudatur : alioqui Æthiopico Africoque palma est. Quidam huic Ægyptium præferunt.

1 XLVIII. Sed præcipue olusatrum miræ naturæ est. Hipposelinum Græci vocant, alii smyrnium. E lacryma caulis sui nascitur. Seritur et radice. Succum ejus colligunt, myrrhæ saporem habere dicunt : auctorque est Theophrastus, myrrha sata natum. Hipposelinum veteres præceperant in locis incultis, lapidosis, juxta maceriam seri : nunc et repastinato seritur, et a Favonio post æquinoctium autumnii. Quippe quum cappari quoque seratur siccis maxime, area in defossu cavata, ripisque undique circumstructis lapide : alias evagatur per agros, et cogit solum sterilescere. Floret æstate : virescitur usque ad Vergiliarum occasum, sabulosis familiarissimum. Vitia ejus,

XLIX. Le carvi (*carum carvi*, L.) est es-tique aussi; il porte le nom (*careum*) du pays où il vient (Carie); c'est dans les cuisines qu'il s'emploie principalement. On le sème dans tous les terrains, de la même façon que l'olusatrum. Le plus estimé est celui de Carie, puis celui de Phrygie.

L. Le ligusticum (la livèche, *ligusticum levisticum*, L.) croît à l'état sauvage dans les montagnes de la Ligurie, sa patrie; on le sème partout. Le ligusticum cultivé est plus doux, mais sans force; quelques-uns le nomment panax. Cratevas, chez les Grecs, donne le nom de ligusticum à la cunila bubula (xx, 61). Les autres donnent généralement ce nom à la coyya ou cunillago (*erigeron viscosum*, L.), et donnent celui de thymbra à la cunila proprement dite. Chez nous la cunila a aussi un autre nom : on la nomme satureia (sarriette); elle est au nombre des plantes d'assaisonnement. On la sème au mois de février; elle rivalise avec l'origan. Jamais on n'emploie ces deux plantes ensemble, parce que l'effet en est le même. Il n'y a que l'origan d'Égypte que l'on préfère à la sarriette.

LI. Le lepidium (*lepidium latifolium*, L.) nous est aussi venu des pays étrangers; on le sème au moment où souffle le Favonius; puis, quand il a poussé, on le coupe à ras terre, alors on le sarcle et on le fume, et cela pendant deux ans. On se sert des pousses subséquentes, si la rigueur de l'hiver n'y met pas obstacle; car cette plante supporte très-mal le froid. Elle s'élève à la hauteur d'une coudée; elle a les feuilles de laurier, mais molles; on ne l'emploie qu'avec le lait.

LII. La nielle sert aux boulangers; l'anis et l'aneth, aux cuisiniers et aux médecins. Le sa-

quod trans maria nascitur, diximus inter peregrina tractare. XLIX. Peregrinum et careum, gentis sue nomen appellatum, culinis principale. In quacunque terra vult, ratione eadem, qua olusatrum. Laudatissimum tamen in Caria, proximum Phrygia.

L. Ligusticum silvestre est in Liguria suæ nationis seritur ubique : suavius sativum, sed sine viribus. Patrem aliqui vocant. Cratevas apud Græcos cunila bubulam eo nomine appellat : cæteri fere coyyam, et viscosam cunilaginem : thymbra vero, quæ sit cunila, hæc quoque nos habet vocabulum et aliud, satureia dicta, condimentario genere. Seritur mense februario, octavo et nono. Nusquam utrumque additur, quippe similis effectus cunila Ægyptium origanum tantum præteritur.

LI. Peregrinum tuit et lepidium. Seritur a Favonio quum fruticavit, juxta terram præceditur; nec seritur, stercoraturque : per biennium hoc. Postea solum fruticibus utuntur, si non sævitia hæmis ingravit, cum impatientissimum est frigorum. Exit et in cultum et in tunc, foliis laurinis, sed molibus; usque ad æstatem sine lacte.

LII. Gith pistrinis, anisum et anethum culis et

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES

DANS CE VOLUME

MENT.	Pag. 1
R PLINÉ et sur son livre de l'Histoire Naturelle.	III

HISTOIRE NATURELLE.

	Pages.		Pages.
Préface.	1	LIVRE X.	392
l'histoire du monde.	6	Notes du dixième livre.	427
habétique des auteurs nommés par	78	LIVRE XI.	428
premier livre.	98	Notes du onzième livre.	473
.	99	LIVRE XII.	475
deuxième livre.	151	Notes du douzième livre.	497
.	153	LIVRE XIII.	498
troisième livre.	181	Notes du treizième livre.	519
.	183	LIVRE XIV.	520
quatrième livre.	207	Notes du quatorzième livre.	543
.	208	LIVRE XV.	544
cinquième livre.	236	Notes du quinzième livre.	567
.	238	LIVRE XVI.	568
sixième livre.	277	Notes du seizième livre.	607
.	279	LIVRE XVII.	608
septième livre.	316	Notes du dix-septième livre.	652
I.	318	LIVRE XVIII.	653
huitième livre.	357	Notes du dix-huitième livre.	709
.	359	LIVRE XIX.	711
neuvième livre.	391	Notes du dix-neuvième livre.	741



TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES

DANS CE VOLUME

EMENT.	Pag. 1
PLINE et sur son livre de l'Histoire Naturelle.	III

HISTOIRE NATURELLE.

	Page.		Page.
Préface.	1	LIVRE X.	392
l'histoire du monde.	6	Notes du dixième livre.	427
phabétique des auteurs nommés par	78	LIVRE XI.	436
u premier livre.	98	Notes du onzième livre.	473
.	99	LIVRE XII.	475
u deuxième livre.	151	Notes du douzième livre.	497
.	153	LIVRE XIII.	498
u troisième livre.	181	Notes du treizième livre.	519
.	183	LIVRE XIV.	520
u quatrième livre.	207	Notes du quatorzième livre.	543
.	208	LIVRE XV.	544
u cinquième livre.	236	Notes du quinzième livre.	567
.	238	LIVRE XVI.	568
u sixième livre.	277	Notes du seizième livre.	607
I.	279	LIVRE XVII.	608
u septième livre.	316	Notes du dix-septième livre.	652
II.	318	LIVRE XVIII.	653
u huitième livre.	357	Notes du dix-huitième livre.	709
.	359	LIVRE XIX.	711
u neuvième livre.	391	Notes du dix-neuvième livre.	741



CH

